

**MENU**

**M**

**RESTAURANT  
THEATER CASINO ZUG**

## VORSPEISEN WILD

---

**Nüsslisalat** 17  
mit französischer Salatsauce,  
Pilzen und Ei

**Eingelegte Melone** 24  
mit Wildschweinschinken und  
Litchy-Dressing

## HAUPTSÄCHLICH WILD

---

**Wildschweinfilet** 52  
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne

**Hirschschnitzel** 57  
mit Pilzrahmsauce, Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und  
Rotweinbirne

**Reh-Pfeffer** 44  
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Maroni und Rotweinbirne

**3erlei vom Hirsch** 59  
mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne  
(aus Bündler Hochjagt)

## STARTER GAME

---

**Lamb's lettuce** 17  
with French salad dressing,  
mushrooms and egg

**Pickled melon** 24  
with venison ham and  
litchy-dressing

## MAINS GAME

---

**Fillet of wild boar** 52  
jus, spaetzli, brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts, red wine pear

**Deer escalope** 57  
mushroom cream sauce, spaetzle,  
brussels sprouts, red cabbage,  
chestnuts, red wine pear

**Venison Pepper** 44  
spaetzle, brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts, red wine pear

**3 kinds of deer** 59  
venison jus, spaetzle, Brussels  
sprouts, red cabbage, chestnuts red  
wine pear

(Hunted from the swiss highland)

## Tages Empfehlung

---

Ganzer Rehrücken mit Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und  
Rotwein- & Safranbirne

*Ab 2 Personen 62 p. Person*

Whole saddle of venison with game jus, spaetzle, Brussels sprouts, red  
cabbage, chestnuts and red wine & saffron pears

*from 2 persons 62 p. person*

## VORAB

---

<b>Bunter Blattsalat</b> (klein / gross) mit Gemüsestreifen und Dressing	13/16
<b>Kürbissuppe</b> mit Amaretto-Schaum	16
<b>Randen Quiche</b> mit geräuchertem Alpenzander, Kräutersalat und kandierten Baumnüssen	27
<b>Rindscarpaccio</b> mit getrüffeltem Dressing und eingelegten Pfifferlingen	25
<b>Rindstatar</b> (klein 70g. / gross 140g.) mit hausgemachtem Brioche, Toast und eingelegtem Gemüse	23/32

## STARTERS

---

<b>Mixed salad</b> (small / large) with strips of vegetables and dressing	13/16
<b>Pumpkin soup</b> with amaretto foam	16
<b>Beetroot quiche</b> with smoked Alpine pikeperch, herb salad and candied walnuts	27
<b>Beef carpaccio</b> with truffled dressing and pickled chanterelles	25
<b>Beef tartar</b> (small 70g. / large 140g.) with brioche, toast and pickled vegetables	23/32

### Ihr Event im Theater Casino

---

Originalgetreu und stilvoll sanierte Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Ihre Tagung, Ihr Fest oder Jubiläum und viele weitere Anlässe ideal kombinieren. Was immer Sie planen - wir haben den stimmigen Raum und die Erfahrung dazu.

The rooms, which have been faithfully restored to their original style and modern infrastructure, can be ideally combined for your conference, celebration or anniversary and many other occasions. Whatever you are planning - we have the right space and the experience.

Telefon: +41 41 729 05 50

E-Mail: [anfrage@theatercasino.ch](mailto:anfrage@theatercasino.ch)

## HAUPTSÄCHLICH VEGETARISCH

---

<b>Gersten Risotto</b>	34
mit geröstetem Blumenkohl und knusprigem Panko	
<b>Kürbisravioli</b>	36
mit sautierten Pilzen und Preiselbeer-Schaum	
<b>Wilder Vegi Teller</b>	39
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne	

## HAUPTSÄCHLICH FISCH

---

<b>Felchenfilets «Zuger Art»</b>	41
aus dem Zuger See mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse	
<b>Gebratener Swisslachs</b>	39
mit Safrancreme, Kartoffel-Selleriepüree und Wurzelgemüse	
<b>Hausgemachte Fischknusperli</b>	24
mit Chips und Tartarsauce	

## MAINS VEGETARIAN

---

<b>Barley risotto</b>	34
with roasted cauliflower and crispy panko breadcrumbs	
<b>Pumpkin ravioli</b>	36
with sautéed mushrooms and cranberry foam	
<b>Wild veggie plate</b>	39
with spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and red wine pear	

## MAINS FISH

---

<b>Whitefish fillets «Zug Style»</b>	41
from Lake Zug with boiled potatoes, herb cream sauce and seasonal vegetables	
<b>Roasted Swiss salmon</b>	39
with saffron cream, potato and celery puree and root vegetables	
<b>Homemade fish crisp</b>	24
with chips and tartar sauce	

### Wein Tipp

**Meme Cianti Riserva DOCG**

Fattoria di Petrognano 2019

Sangiovese, Canaiolo

65 / 75cl

## HAUPTSÄCHLICH FLEISCH

---

<b>Kalbs Ossobuco alla Milanese</b>	<b>38</b>
mit Jus, Polenta und saisonalem Gemüse	
<b>Tagliata vom Rinds Entrecote</b>	<b>53</b>
mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>48</b>
mit Rahmsauce, Butterrösti und Gemüse	

## MAINS MEAT

---

<b>Veal ossobuco alla Milanese</b>	<b>38</b>
with roasted cauliflower and crispy panko breadcrumbs	
<b>Tagliata of beef entrecote</b>	<b>53</b>
with rosemary jus, baked potatoes and vegetables	
<b>Zürich veal ragout</b>	<b>48</b>
with cream sauce, hash browns and seasonal vegetables	

### Information

---

Ehrliche, lokale Produkte beziehen wir von unseren ansässigen Produzenten, Bauern und Fischer. Deshalb achten wir bei all unseren Produkten auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Reh und Wildschwein aus Österreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus dem Zugersee

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. MWST

We buy honest, local products from our local producers, farmers and fisherman. That is why we pay attention to the highest quality and sustainable cultivation of all our products, from wine to blossom.

Our meat and fish come from Switzerland, Venison and wild boar from Austria, unless otherwise declared. Fish crispies come from Lake Zug.

If you have any questions about allergenic ingredients in our dishes, our service staff will be happy to provide you with information.